

# 玻璃、塑膠、矽膠及不銹鋼等可重用食物盒的特點

	主要成分	優點	缺點	注意事項
玻璃食物盒	玻璃	可用於微波爐、蒸焗及耐酸性食物	較重、可摔破	避免將容器由冰箱取出後迅速用微波爐加熱
PP食物盒	聚丙烯	輕便、適合兒童使用、款式較多	容易老化，用久了可能出現磨損、霧面、變色	避免盛載及加熱高糖分或油膩食物，以免溫度過高
矽膠食物盒	矽膠	耐高溫、輕便、可摺合、顏色選擇較多、耐用	易沾灰塵、易有食物色素及氣味殘留	避免接觸尖銳物件或刀刮損表面，內部應保持乾爽以免滋生霉菌
不銹鋼食物盒	不銹鋼	耐溫差、耐用、輕便	一般不可用微波爐加熱、只可用蒸氣爐加熱	若出現銹漬不宜使用